



KELARI
gourmet

by Lazarou Chef

SOUPS

FISH SOUP 22,00€

with Stone Fish and Saffron

(🌿 Celery, ⚗ Sulphur Dioxide, 🐟 Fish)

COLD CUCUMBER SOUP 24,00€

with Smoked eel and Herb Gremolata

(🐟 Fish)

SALADS

“TSAKISTI” 19,00€

Tomatoes, Bacon, Fresh Onion, Avocado,
Nivato Cheese and Sauce Lemon Vinaigrette
(⚗ Sulphur Dioxide, 🥛 Milk, 🌰 Tree Nuts)

QUINOA 21,00€

with grilled shrimp, mango, truffle and espresso mayonnaise

(🌿 Mustard, 🥚 Egg)

APPETIZERS

SEA BREAM TARTAR 28,00€

with cucumber, green peas, green apple and mayonnaise sauce with lime

(🐟 Fish, 🌿 Mustard, 🥚 Egg)

SEABASS CARPACCIO 21,00€

Wakame Seaweed, Cherry Tomatoes and Olives

(🐟 Fish)

*GRILLED SQUID 25,00€

with Salsify Cream, Grilled Broccolini and ouzo gel

(🌿 Celery, ⚗ Sulphur Dioxide, 🐟 Fish, 🥛 Milk, 🐚 Molluscs)

CRISPY SEA BREAM FILLETS 22,00€

Green Pea Puree, Smoked Eggplant Mousse,
Carrot and Tomato Jam

(🌿 Celery, ⚗ Sulphur Dioxide, 🌾 Gluten)

“DOLMA”

GREEN LEAVES STUFFED with SEAFOOD 24,00€

lemon, caramelized bisc sauce

(🥚 Egg, 🥛 Milk)

BEEF CARPACCIO 26,00€

Pickled Mustard Seeds, Truffle Mayonnaise
and Parmesan Flakes

(🌿 Mustard, 🥚 Egg, 🥛 Milk,
⚗ Sulphur Dioxide)

MAIN COURSES

SEA BREAM FILLET 40,00€

*celeriac cream, salami Leukados jam,
green apple gel, tarragon beurre blanc*

(🐟 Fish, , 🌿 Mustard, 🥚 Egg, 🥛 Milk)

SEABASS FILLET 32,00€

*fennel foam, roasted fennel,
green beans and Bearnaise sauce*

(🥛 Milk, 🥚 Egg, 🐟 Fish, 🍷 Wine)

*LAMB PICANHA 35,00€

bulgur with harissa and smoked eggplant

αλλεργίες: αλκοολ, σκορδο

(🍷 Alcohol, 🧄 Garlic)

*OSSOBUCO 30,00€

Paccheri, "Graviera" Cheese

Bechamel Foam and White Truffle Oil

(🌾 Gluten, ⚠ Sulphur Dioxide,
🥛 Milk, 🌿 Celery)

BONELESS CHICKEN LEG 25,00€

gnocchi, metsovone cream,

mushroom ragout and basil

(🥛 Milk, 🍷 Alcohol, 🍄 Mushrooms)

Σε όλες τις παρασκευές μας χρησιμοποιείται
έξτρα παρθένο ελαιόλαδο και αρίστης ποιότητας ηλιέλαιο
για τηγανητά εδέσματα.

*All foods are prepared with extra virgin olive oil and
the finest quality sunflower oil for any fried.*

*Στις ανωτέρω παρασκευές χρησιμοποιούνται και
φρεσκοκατεψυγμένες ύλες.

**All the above dishes also contain freshly frozen ingredients.*

Οι τιμές συμπεριλαμβάνουν όλες τις νόμιμες επιβαρύνσεις.
Services and taxes are included.

Το ξενοδοχείο διατηρεί το δικαίωμα αλλαγής των τιμών,
του ωραρίου & των ημερών λειτουργίας του εστιατορίου
χωρίς προηγούμενη ειδοποίηση.

*The hotel reserves the right to alter prices, operating
hours & days of the restaurant without prior notice.*

Παρακαλούμε να μας ενημερώσετε για τυχόν αλλεργίες
ή ειδικές διατροφικές ανάγκες τις οποίες πρέπει να γνωρίζουμε.

In case of any food allergy, kindly inform us.

Η επιχείρηση είναι υποχρεωμένη να διαθέτει έντυπα δελτία
σε ένα ειδικό χώρο κοντά στην έξοδο για την καταγραφή τυχόν παραπόνων.

*The establishment is obliged to have a printed form,
available in a special location near the exit
for the registration of any complaints.*

Αγορανομικός υπεύθυνος: Νικόλαος Καλλέργης
Market inspector officer: Nikolaos Kallergis

©2025



EXCLUSIVE RESORT & SPA
Πλακά • Elounda



KELARI

gourmet

Desserts
by Lazarou Chef

*Σε όλες τις παρασκευές μας χρησιμοποιείται
έξτρα παρθένο ελαιόλαδο και αρίστης ποιότητας ηλιέλαιο
για τηγανητά εδέσματα.*

*All foods are prepared with extra virgin olive oil and
the finest quality sunflower oil for any fried.*

**Στις ανωτέρω παρασκευές χρησιμοποιούνται και
φρεσκοκατεψυγμένες ύλες.*

**All the above dishes also contain freshly frozen ingredients.*

*Οι τιμές συμπεριλαμβάνουν όλες τις νόμιμες επιβαρύνσεις.
Services and taxes are included.*

*Το ξενοδοχείο διατηρεί το δικαίωμα αλλαγής των τιμών,
τον ωραρίου & των ημερών λειτουργίας του εστιατορίου
χωρίς προηγούμενη ειδοποίηση.*

*The hotel reserves the right to alter prices, operating
hours & days of the restaurant without prior notice.*

*Παρακαλούμε να μας ενημερώσετε για τυχόν αλλεργίες
ή ειδικές διατροφικές ανάγκες τις οποίες πρέπει να γνωρίζουμε.*

In case of any food allergy, kindly inform us.

*Η επιχείρηση είναι υποχρεωμένη να διαθέτει έντυπα δελτία
σε ένα ειδικό χώρο κοντά στην έξοδο για την καταγραφή τυχόν παραπόνων.*

*The establishment is obliged to have a printed form,
available in a special location near the exit
for the registration of any complaints.*

PISTACHIO-PEACH 14€

*Pistachio mousse, cremeux dulcey,
poached peach, cereal biscuit, peach sorbet*
(🥛 Milk, 🌰 Tree Nuts, 🌾 Gluten)

PASSION CHOCOLATE 16€

*Cocoa biscuit, chocolate cremeux bitter,
rum cream, coffee namelaka, passion fruit, mango sorbet*
(🥛 Milk, 🌰 Tree Nuts, 🌾 Gluten)

CARAMEL HAZELNUT 18€

*Caramel, cremeux Hazelnut,
financier Chocolate, Hazelnut Praline*
(🥛 Milk, 🌰 Tree Nuts, 🌾 Gluten)



EXCLUSIVE RESORT & SPA
Plaka • Elounda